

en faire sa provision; et comme il est ordinairement à bon marché dans ces deux saisons, il faut le garder pour le vendre en hiver ou en carême; on le vend toujours plus chèrement depuis le mois de novembre jusqu'à celui de mars.

**BEURRE SALÉ.** Pour saler le *beurre*, on en prend une certaine quantité à la fois; par exemple, deux livres; on l'étend avec un rouleau sur une table bien nette; et après l'avoir poudré de sel égrugé, on le plie en trois ou quatre; on le pétrit ensuite, on l'étend; on le sale, et on le pétrit une seconde fois, et lorsqu'il est assez salé au goût, on le met dans un pot de grès entre deux couches de sel, ou bien on y répand dessus une saumure qu'on renouvelle de temps en temps. On couvre la couche de sel ou la saumure, de quelques doubles de papier, et on place le pot dans un lieu frais. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre; il vaut mieux encore en mettre plus que moins, le beurre s'en conserve plus long-temps, et il ne tourne point à la graisse, quand on le transporte au loin.

**BEURRE FONDU.** Il faut choisir le beurre frais et de bon goût pour le fondre, de même que pour le saler. On le met dans un chaudron, sur un feu clair et modéré; lorsqu'il commence à frémir, il faut le remuer, avec une écumoire, pour l'empêcher de lever, et le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit; on le retire ensuite de dessus le feu, on le laisse reposer un moment, on l'écume et on le verse, sans brouiller le fond, dans des pots de grès bien lavés. On attend que le beurre soit refroidi pour boucher les pots. On garde séparément le beurre qui est au fond du chaudron, et on l'emploie aux potages du commun.

Le beurre fondu se conserve bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de sel; il sert pour les fritures, les entremets et la pâtisserie (Voy. **Friture**, **Entremets**, **Pâtisserie**). Il y a des provinces où l'huile étant fort chère, on se sert de beurre pour les salades (Voy. **Salade**).

Le beurre, pour être de bonne qualité, doit offrir les propriétés suivantes :

1° Il doit être doux et agréable au goût; son odeur doit être celle qui est particulière au beurre frais, et que l'on connaît très bien pour peu qu'on l'ait sentie; sa couleur doit être un jaune plus ou moins pâle. 2° Il doit être plus léger que l'eau. 3° Il doit fondre à 36 degrés du thermomètre centigrade. Il doit former une masse homogène, que l'on peut long-temps employer aux différens usages du beurre frais quand on le refroidit subitement après l'avoir fondu au bain-marie, à la température de 66° cent. On peut obtenir cette congélation brusque du beurre, en plongeant le vase où on l'a fait fondre dans un mélange de glace et de sel, ou bien en le plaçant dans un lieu très-froid.

Le bon beurre ne doit contenir ni petit-lait, ni fromage; celui qui contient l'un ou l'autre de ces élémens du lait, et à plus forte raison tous les deux à la fois, s'aigrit facilement; l'odeur et la saveur désagréables, qu'il présente dans ce cas, avertissent de cette altération. Quand elle ne fait que commencer on peut l'arrêter en lavant le beurre dans de l'eau fraîche que l'on renouvelle à mesure qu'on le pétrit; de cette manière on peut lui faire perdre son goût et sa mauvaise odeur.

On falsifie le beurre en l'incorporant avec des pommes de terre et des châtaignes bouillies. Pour reconnaître ce mélange, faites fondre votre beurre au bain-marie à 66° centigrades dans une fiole. Les pommes de terre, les châtaignes et le fromage, s'il en contient, se précipiteront au fond du vase, le beurre restera à la surface; décantez, c'est-à-dire, versez le beurre en inclinant votre fiole dans un autre vase, de manière à laisser le dépôt au fond de la fiole; versez sur ce dépôt de l'ammoniaque (Alcali volatil), alors le fromage se dissoudra, et les châtaignes et les pommes de terre formeront des grumeaux. Règle générale : lorsqu'en plongeant votre beurre dans l'eau, vous le verrez se précipiter, vous pourrez être sûr qu'il contient une matière étrangère.

On falsifie encore le beurre avec de la